

TIELLE DE POULPE

Ingredients

- 500gr de farine
- une petite cuillère à café de levure de boulanger environ 30 gr
- 1 oignon
- un bouquet de persil
- 2 gousses d'ail
- une boîte de 150gr de tomates
- 1 kg de petits poulpes (pouffres)
- thym, laurier
- une dizaine d'olives noires dénoyautées
- un demi verre de vin blanc
- un demi verre d'huile
- 1 sachet de spigol
- sel, poivre

la pâte...

mélanger la farine avec un peu d'eau, une cuillère d'huile d'olive, un peu de levure et du sel.....si vous n'avez pas de levure de boulanger, un peu de bière fera l'affaire....mais que ce soit exceptionnel..

il faut qu'elle lève pour ne pas être trop lourde....

Laisser lever dans un endroit tempéré, puis étaler la pâte en deux disques identiques de 2mm environ de haut

Allez, on commence !.....

1°/ décongelez les poulpes que vous aviez mis au froid pour casser les fibres de la chair afin qu'ils cuisent plus vite

2°/ faire cuire les pouffres dans de l'eau salée dans laquelle vous aurez mis une feuille de laurier et un peu de thym pour parfumer.....il faut toujours parfumer l'eau sinon ça a goût à eau !.....et l'eau ça n'a goût à rien pour des petits pouffres environ une heure.....mais vous êtes assez grand pour les goûter de temps en temps pour voir si ils sont cuits ou pas.....il doivent être mous sous la dent

Lorsqu'ils sont cuits, les refroidir et les nettoyer.....sous le robinet enlever la peau noire, vider le corps et enlever les ventouses en tirant, ça vient tout seul

La garniture....

commencez par découper vos pouffres en morceau avec les ciseaux.....réservez les

-hachez une gousse d'ail, ciselez un petit bouquet de persil, émincez un oignon

- chauffez une poêle avec une cuillère d'huile
- jetez l'oignon le faire blondir
- à mi cuisson, jetez le persil haché et l'ail en dernier sinon il noircit
- donner un bon tour à l'ensemble et ajouter le tomata
- donner encore un bon tour avec le tomata
- ajoutez les olives noire en morceaux
- ajouter le vin blanc.....encore un bon tour pour réduire un peu
- ajouter le pouffre et un petit verre d'eau
- faire cuire environ un quart d'heure jusqu'à épaissir la masse qui ne doit pas être liquide, pensez qu'elle va garnir la tielle
- salez, poivrez

Montage

- avec un pinceau passez le fond du moule à l'huile et chemiser avec le disque de pâte qui constituera le fond en faisant remonter le bord de la pâte.....la pâte doit être fine.....une tielle épaisse n'est pas agréable
 - versez la garniture, étalez la bien et mettre le couvercle
 - faites les coins en donnant un petit coup de pointe de couteau dans la pâte et en pliant un non l'autre.
- Piquez la tielle avec une fourchette de quelques trous, normalement c'est par ces trous que doit s'échapper l'huile qui viendra colorer la tielle
- mais si vous voulez assurer une belle couleur, mélangez un quart de verre d'huile et un sachet de spigol, badigeonnez généreusement la tielle avec un pinceau
 - enfournier à environ 200/220°et cuire environ une demie heure.....regardez tout de même
- La tielle doit être assez molle et non craquante.....surveillez bien
- Et si vous faites tout ça correctement vous aurez fait une tielle de poulpe traditionnelle.....dans les règles.....et on ne vous embrouillera plus.....